

Kit de démarrage Vikan® en cuisine et restauration

6 outils de nettoyage dans un seul kit.

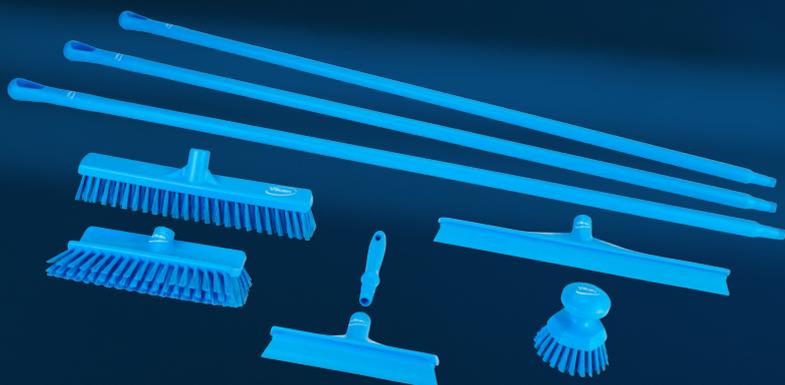
Kit N° 99023



6 outils de
nettoyage
dans un seul kit



Kit N° 99023



Là où un nettoyage hygiénique est essentiel :Vikan vous propose des outils de nettoyage professionnels vous assurant efficacité, ergonomie et longévité.

Kit N° 99023 Tous les articles Vikan sont fabriqués au Danemark et agréés pour le contact alimentaire.



1 x Brosse ronde soleil, Ø110 mm, Fibres Dures : Brosse ronde soleil très utile en plonge et permettant de frotter efficacement les plans de travail.



1 x Raclette de table monolame Ultra-hygiénique avec Mini Manche, 245 mm : Raclette Monolame Ultra-hygiénique moulée en une seule pièce.



1 x Balai, 410 mm, Fibres Dures/Souples : Balai fibres dures/souples permettant de nettoyer toutes les saletés quelque soit le type de sol. Les fibres dures décollent les particules et les fibres souples effectuent le balayage.

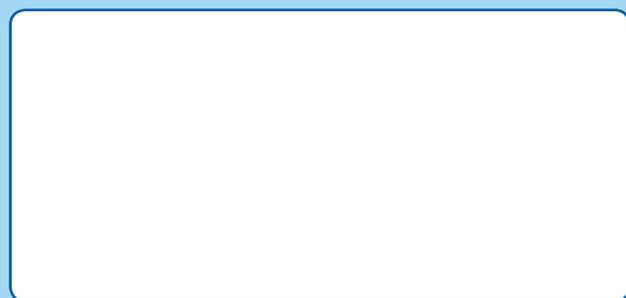
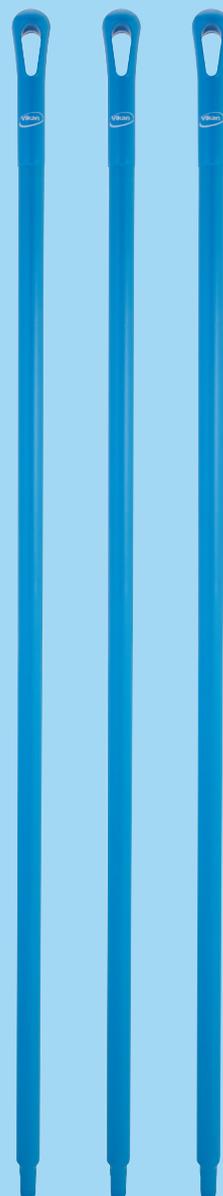


1 x Raclette Monolame Ultra Hygiénique, 500 mm : Le bord en caoutchouc très souple et efficace de la raclette monolame ultra hygiénique garantie un nettoyage parfait des sols et autres surfaces.



1 x Balai-brosse Hi-Lo, universel, 265 mm, Fibres Médium : Idéale pour le nettoyage des plinthes et des surfaces verticales.

3 x Manche Ultra Hygiénique, 1500 mm. La conception hygiénique minimise le risque de pénétration des contaminations.



Rendez-vous sur vikan.com

Vikan A/S

Rævevej 1
7800 Skive
Denmark

Tel.: +45 96 14 26 00
Fax: +45 96 14 26 55

vikan@vikan.com

Tel. France : 01 46 94 68 80
Fax. France: 0426 23 67 32

vikan@vikan.fr

